

Cocktails 12

YUZU HACHIMITSU

El carácter profundo del whisky se funde con el frescor del yuzu y la suavidad de la miel en una versión contemporánea de los elixires caseros japoneses.

MERON SENCHAWARI

Refrescante y ligero, este cocktail combina sencha, sake y jugo de melón con un toque de burbujas inspirado en el clásico ochawari japonés.

UMESHU HAZE

Bajo una espuma suave de clara de huevo, se esconde el dulzor afrutado de la ciruela. Textura cremosa y sabor delicado.

HANA MIKAN

Gin y vermut seco se combinan con la dulzura cítrica de la mandarina y el toque floral del saúco. Refrescante, aromático y con un final suave y fragante.